



Brot backen – ein Gemeinschaftswerk

Damals...

Einmal pro Woche wird gebacken, kurz bevor das alte Brot ausgeht. In der grossen Teigmulde werden bis 30 kg Mehl zu Teig verarbeitet. Fast eine Stunde wird von Hand geknetet! Im Ofenhaus wird mit „Wedele“ (Reisigbündel) während zweier Stunden gefeuert, damit der grosse Steinbackofen heiss genug ist für die Früchtekuchen und die Brote. Auch die Nachbarn helfen mit und bringen später ihre Kuchen zum Backen. So wird die Hitze gut genutzt. Mit dem Schüssel werden die geformten Brotlaibe in den Ofen geschoben. Nach zwei Stunden werden die fertig gebackenen 4-Pfünder herausgeholt.

Nach dem Brotbacken werden noch Bohnen oder Äpfel gedörrt und vielleicht noch Meringuen für einen besonderen Anlass gebacken.

Wenn die Brote ausgekühlt sind, werden sie im Keller auf ein Brett gestellt, das an der Decke aufgehängt vor Mäusen und Ratten Schutz bietet. Das frische Brot kommt erst auf den Tisch, wenn alles alte Brot aufgeessen ist. So braucht es weniger!

Heute...

Es ist möglich, sieben Tage in der Woche frisches Brot zu kaufen. Regionale Spezialitäten sind wieder auf dem Markt. Nur noch wenige Leute backen ihr Brot selber. Für gewerbliche Bäckereien ist das Pflaster hart geworden gegenüber den grossen industriellen Betrieben.